

OPTIMALISASI SUMBER DAYA LOKAL UNTUK PENINGKATAN KESEJAHTERAAN MASYARAKAT DESA SUKARESMI MELALUI PENGEMBANGAN PRODUK PANGAN DAN UMKM

¹⁾Alya Ainun Nisa, ²⁾Athif Dhaifullah, ³⁾Gina Sri Rahayu, ⁴⁾Ihsan Fadilah,
⁵⁾Muhammad Ikhbar Aljawad, ⁶⁾Pina Supriani, ⁷⁾Putri Gina Rotul Huda, ⁸⁾Qonita, ⁹⁾Rifkah Islamiati
Putri, ¹⁰⁾Rijki Saprijal Munawar

¹⁾ Universitas Al Ghifari, Kota Bandung, Indonesia

²⁾ Administrasi Negara, Fakultas Ilmu Sosial dan Politik, Universitas Al Ghifari, Kota Bandung, Indonesia

³⁾ Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Al Ghifari, Kota Bandung, Indonesia

⁴⁾ Farmasi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Al Ghifari, Kota Bandung, Indonesia

⁵⁾ Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Al Ghifari, Kota Bandung, Indonesia

E-mail: Rizkisafirzal@gmail.com

ABSTRAK

Desa Sukaresmi merupakan desa baru dan terbilang masih muda yang mana lahir dari pemekaran Desa Cikancana pada tahun 1985. Secara administratif Desa Sukaresmi masuk ke Wilayah Kecamatan Sukaresmi Kabupaten Cianjur Provinsi Jawa Barat, yang mana pada saat ini luas Wilayah Desa Sukaresmi seluas 1.617 Ha. Untuk satuan wilayah Desa Sukaresmi terbagi menjadi 5 Dusun, 11 RW dan 39 RT dengan jumlah penduduk sebanyak 3.515 berdasarkan data penduduk tahun 2021. Dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan oleh mahasiswa Kelompok 10 KKN MBKM Universitas Al-Ghifari dilaksanakan dengan berbagai metode. Bidang sumber daya lokal menggunakan metode survei, wawancara, dan eksperimen. Beragam produk kreatif dihasilkan oleh para pelaku UMKM. Keberadaan UMKM ini tak hanya meningkatkan perekonomian desa, tetapi juga menjadi wadah bagi para kreatif untuk mengembangkan bakat dan potensi mereka. Kami pun menemukan tempat produksi tape singkong yang dimiliki oleh warga di Desa Sukaresmi. Kami melakukan survei dan wawancara terhadap petani pohon alpukat dan lokasi produksi tape singkong di desa tersebut. Kami juga melakukan sosialisasi pembuatan NIB (Nomor Induk Berusaha) ke salah satu UMKM di desa dan memberikan saran terkait digital marketing. Proses pengembangan pangan lokal dilakukan dengan membuat bolu tape singkong dari bahan pangan lokal.

Kata kunci: KKN unfari bandung, pangan lokal, desa sukaresmi, cianjur

ABSTRACT

Sukaresmi Village is a new and relatively young village which was born from the expansion of Cikancana Village in 1985. Administratively, Sukaresmi Village is included in the Sukaresmi District, Cianjur Regency, West Java Province, where currently the Sukaresmi Village area is 1,617 Ha. The Sukaresmi Village area unit is divided into 5 hamlets, 11 RWs and 39 RTs with a population of 3,515 based on 2021 population data. Community service activities carried out by Al-Ghifari University MBKM KKN Group 10 students are carried out using various methods. The local resources field uses survey, interview and experimental methods. Various creative products are produced by MSME players. The existence of these MSMEs not only improves the village economy, but also becomes a forum for creative people to develop their talents and potential. We also found a cassava tape production place owned by residents in Sukaresmi Village. We conducted surveys and interviews with avocado tree farmers and cassava tape production locations in the village. We also socialized the creation of an NIB (Business Identification Number) to one of the MSMEs in the village and provided advice regarding digital marketing. The process of developing local food is carried out by making cassava cake from local food ingredients.

Keywords: Unfari Bandung KKN, local food, Sukaresmi village, Cianjur

PENDAHULUAN

Desa Sukaresmi merupakan, Desa baru dan terbilang masih muda yang mana lahir dari pemekaran Desa Cikancana pada tahun 1985, dan lahirnya Desa Sukaresmi adalah karena salah satu faktor Wilayah yang sangat luas serta Pertumbuhan Penduduk yang memiliki pengaruh signifikan terhadap pola permukiman, sehingga dicetuskan untuk Pemekaran agar dapat melayani Masyarakat secara maksimal serta dapat lebih menjaga Keamanan dan Ketertiban Masyarakat Desa, secara administratif Desa Sukaresmi masuk ke Wilayah Kecamatan Sukaresmi Kabupaten Cianjur Provinsi Jawa Barat, yang mana pada saat ini luas Wilayah Desa Sukaresmi seluas 1.617 Ha. Untuk satuan wilayah Desa Sukaresmi terbagi menjadi 5 Dusun, 11 RW dan 39 RT dengan jumlah penduduk sebanyak 3.515 berdasarkan data penduduk tahun 2021. Keadaan tanah di Desa Sukaresmi cukup subur sehingga rata-rata penduduk bermata pencaharian dalam bidang pertanian. Untuk tingkat pendidikan di Desa Sukaresmi tergolong cukup baik. Dalam hal fasilitas kesehatan masih terbilang kurang, karena fasilitas kesehatan tidak memadai. Namun, untuk pangan lokal Desa Sukaresmi menyimpan sumber daya yang melimpah sebagai peluang dalam menghasilkan pendapatan mereka. Begitulah sedikit gambaran terkait kondisi di Desa Sukaresmi yang menjadi tempat pelaksanaan KKN MBKM Kelompok 10 Universitas Al Ghifari Bandung.

Kuliah Kerja Nyata (KKN) merupakan suatu bentuk pendidikan dengan cara memberikan pengalaman belajar kepada mahasiswa untuk hidup di tengah masyarakat di luar kampus, yang secara langsung bersama-sama masyarakat mengidentifikasi potensi dan menangani masalah sehingga diharapkan mampu mengembangkan potensi desa/daerah dan meramu solusi dari setiap masalah yang ada. Tema KKN MBKM terintegrasi di Universitas Al Ghifari Bandung Tahun 2024 yaitu "Penganekaragaman pangan dalam upaya meningkatkan ketersediaan dan konsumsi pangan yang beragam, bergizi seimbang dan berbasis pada potensi sumber daya lokal". Melihat situasi di Desa Sukaresmi, maka mendorong kelompok 10 KKN MBKM Universitas Al-Ghifari membuat program kerja dalam 3 bidang yaitu bidang pendidikan, kesehatan dan sumber daya lokal. Potensi lokal adalah kekayaan alam, budaya, dan Sumber daya Manusia pada suatu daerah. Potensi alam di suatu daerah bergantung pada kondisi geografis, iklim, dan bentang alam daerah tersebut. Kondisi alam yang berbeda tersebut menyebabkan perbedaan dan ciri khas potensi lokal masyarakat membentuk segitiga interaksi yang saling berkaitan. Oleh karena itu, pembangunan dan pengembangan potensi lokal suatu daerah harus memperhatikan ketiga unsur tersebut.

METODE

Dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan oleh mahasiswa Kelompok 10 KKN MBKM Universitas Al-Ghifari dilaksanakan dengan berbagai metode. Terdapat 3 bidang pengabdian masyarakat yang dilakukan, yaitu dalam bidang pendidikan, menggunakan metode sosialisasi dan diskusi. Bidang kesehatan, melakukan pengecekan kesehatan dan penyuluhan. Bidang sumber daya lokal menggunakan metode survei, wawancara, dan eksperimen. Namun dalam artikel ini penulis memfokuskan

Dengan memadukan pengabdian dan penelitian, maka dilakukan dengan beberapa tahapan sebagai berikut:

A. Sosialisasi

Metode sosialisasi ini dilakukan untuk membekali dan menetapkan pelaku UMKM dalam pengolahan sumber daya lokal. Sosialisasi dilakukan bersama dengan perwakilan ibu PKK yang meliputi pembuatan bolu tape berbahan dasar tape singkong.

B. Wawancara dan observasi

Metode wawancara dalam kegiatan pengembangan sumber daya lokal untuk menjadi produk. Kegiatan ini dilakukan untuk mendapatkan informasi dengan cara bertanya langsung kepada responden atau pelaku usaha. Sedangkan observasi adalah pengamatan secara langsung terhadap objek yang akan dioleh untuk mengumpulkan data primer yang dibutuhkan sesuai dengan topik yang telah dibahas dalam perencanaan program kerja.

C. Praktik Kerja

Metode pelaksanaan praktik kerja dilakukan dengan harapan peserta KKn mampu menerapkan

ilmu kepada masyarakat sesuai dengan pelatihan yang telah dilakukan dan sesuai dengan bidangnya.

D. Dokumentasi

Metode pelaksanaan dokumentasi dilakukan dengan tujuan untuk melengkapi informasi-informasi yang diperoleh agar lebih lengkap serta menunjang kebenaran dan keterangan yang diberikan sesuai dengan topik yang dibahas.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Setiap desa memiliki kekayaan sumber daya lokal yang unik dan beragam, menjadikannya istimewa dan berpotensi untuk dikembangkan. Sumber daya lokal ini dapat berupa sumber daya alam, seperti tanah yang subur, air yang melimpah, hutan yang memiliki banyak manfaat, dan lainnya. Selain itu, sumber daya manusia yang ramah, sopan santun, dan berbudaya, serta kearifan lokal yang telah terjaga selama turun-temurun, juga merupakan aset berharga bagi desa.

Sumber daya lokal ini dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa. Pengembangan sumber daya lokal harus dilakukan secara berkelanjutan, dengan memperhatikan kelestarian lingkungan dan budaya. Masyarakat desa harus dilibatkan dalam proses pengembangan, sehingga mereka dapat merasakan manfaatnya secara langsung. Dengan pengelolaan yang baik, sumber daya lokal dapat menjadi pendorong kemajuan desa dan meningkatkan kualitas hidup masyarakatnya.

Desa Sukaresmi merupakan desa yang terletak di Kabupaten Cianjur yang memiliki sumber daya alam yang beragam. Di sepanjang jalan menuju Desa Sukaresmi banyak terdapat pohon sawit. Lalu, daerah tempat kami pun menemukan hamparan pohon alpukat yang ditanam di perbukitan. Desa ini juga memiliki potensi ekonomi yang besar melalui UMKM. Beragam produk kreatif dihasilkan oleh para pelaku UMKM. Keberadaan UMKM ini tak hanya meningkatkan perekonomian desa, tetapi juga menjadi wadah bagi para kreatif untuk mengembangkan bakat dan potensi mereka. Kami pun menemukan tempat produksi tape singkong yang dimiliki oleh warga di Desa Sukaresmi.

A. Hasil observasi

Pada tanggal 10 Februari 2024, mahasiswa KKN Kelompok 10 melakukan survei dan wawancara ke petani pohon alpukat yang berada di Desa Sukaresmi. Dalam wawancara yang dilakukan tersebut disebutkan bahwa bibit alpukat berasal dari luar kota yaitu Magelang. Pohon alpukat yang berada di kawasan tersebut tergolong ke jenis hawa dingin dengan rasa yang manis dan sedikit asin. Pohon alpukat tersebut baru ditanam sekitar 3 tahun lalu dan belum pernah dipanen karena alpukat tersebut memiliki dahan dan batang yang masih tergolong kecil untuk menahan buah dari alpukat itu sendiri. Jadi, tiap pohon alpukat itu berbunga atau sudah berbuah akan dibuang atau dipotong. Hal tersebut dilakukan agar pohon alpukat tersebut terlebih dahulu mempunyai dahan dan batang yang besar untuk menopang buah alpukatnya. Terlihat dari kejauhan pohon alpukat tersebut berwarna putih karena di cat. Tujuan pengecatan tersebut untuk menempelkan obat dan sebagai anti jamur. Tiap hari alpukat tersebut diteliti hamanya dan dipupuk satu bulan 2 kali. Pohon alpukat tersebut dapat dijadikan bahan dari kecantikan dan diolah menjadi karena rasanya sedikit asin, apabila nantinya berbuah.

Pada tanggal 24 Februari 2024 mahasiswa KKN kelompok 10 Universitas Al-Ghifari melakukan survei dan wawancara ke lokasi produksi tape singkong. Tidak hanya survei dan wawancara saja, melainkan mahasiswa KKN kelompok 10 turut serta dalam pembuatan tape singkong yang dimiliki oleh salah satu warga Desa Sukaresmi yaitu Pak Elan. Bahan baku singkong, Pak Elan membeli dari sumber pertama. Singkong yang dipilih untuk membuat tape berwarna kuning agar menghasilkan tape singkong yang berkualitas. Proses produksi dimulai dengan mengupas dan memotong singkong sesuai ukuran yang ditentukan, kemudian dilakukan pengerikan hingga tidak licin. Setelah pengupasan, Singkong dicuci bersih, dan jika masih licin, pengerikan diulang. Dalam proses pengerikan hingga menjadi sebuah tape, mengalami penyusutan berat; misalnya, 100 kg singkong akan menyusut menjadi 80 kg. Setelah dilakukan pengerikan dan pembersihan singkong tersebut dibelah sedikit agar dalam perebusan tidak memakan waktu yang cukup lama. Kemudian singkong tersebut direbus ke dalam air yang sudah dididihkan dengan alat tradisional agar kualitas dan rasa tape singkong tersebut baik. Perebusan tersebut membutuhkan waktu 3 sampai 4 jam sesuai dengan kondisi singkongnya. Setelah dilakukan perebusan singkong tersebut dilakukan peragian selama tiga hari dan harus tertutup rapat untuk menghasilkan tape singkong yang berkualitas.

Pada hari yang sama tanggal 24 Februari 2024, 4 orang anggota Kelompok 10 KKN MBKM Cianjur melakukan sosialisasi pembuatan NIB (Nomor Induk Berusaha) ke salah satu UMKM yang terdapat di Desa Sukaresmi, Kabupaten Cianjur. Selain itu, kami melakukan sosialisasi mengenai digital marketing dan menyampaikan beberapa saran terkait UMKM yang dikelola tersebut. Tujuan dari melakukan kegiatan tersebut adalah untuk mengedukasi agar UMKM dapat lebih mudah mengakses berbagai bentuk pembiayaan yang tersedia, baik dari lembaga keuangan maupun program- program bantuan yang diberikan pemerintah. Selain itu, NIB juga memberikan legitimasi dan kepercayaan dari pihak-pihak terkait seperti konsumen dan mitra bisnis.

B. Proses pengembangan pangan lokal

-Bahan dan Alat



Gambar .1. proses pencampuran bahan (rencang sukaresmi)

Proses pembuatan produk yang berbahan dasar tape singkong dari pangan lokal dimulai dengan melakukan Percobaan pertama, Bahan yang digunakan pada percobaan pertama yaitu Telur kg, Tepung terigu segitiga 1kg, Sp 1 bungkus, Margarin 1/2 kg, Vanili cair 1 tetes, Gula pasir 1/2 kg, Garam dapur secukupnya, Baking powder 3 sendok teh, tape 500 g, sedangkan Alat yang digunakan yaitu mixer, oven manual, wadah, sendok, spatula, loyang, dan pisau.

Kemudian pada percobaan kedua, bahan yang digunakan Gula 8 sendok, Tepung 500 gram, Tbm 1 sendok teh, Vanili 1 tetes, Telur 2 butir, Garam 1 jumput, Baking powder 1 sendok teh, Mentega 2 sendok (dicairkan), Tape 300 gram, Susu bubuk 1 bungkus (sachet).

-Pembuatan bolu tape singkong



Gambar .2. pembuatan bolu tape (sumber; rencang sukaresmi)

Campurkan gula pasir, telur ayam, kemudian diaduk selama 20 menit. Ketika dalam pengadukan (mixing) sedang berjalan masukan tepung terigu, vanilli, susu cair, baking powder, kemudian 5 menit terakhir masukan margarin yang sudah dicairkan. Setelah pengadukan selesai, adonan kemudian dimasukan kedalam loyang berukuran 21 x 21 yang telah terlebih dahulu dilapisi dengan margarin dan tepung terigu yang bertujuan supaya ketika selesai di oven adonan tidak lengket ke loyang sehingga mudah dilepas, terakhir masukan tape yang sudah dipotong kecil-kecil ke dalam adonan yang sudah ada di loyang. Kemudian masukan ke dalam oven dengan suhu 150oC selama kurang lebih 50-60 menit. proses pengovenan selesai, adonan didinginkan terlebih dahulu selama lebih kurang 30 menit, Setelah proses pendinginan selesai, potong-potong menjadi beberapa bagian.

C. Hasil Pengembangan Bolu Tape Singkong



Gambar .3. bolu hasil dari tape singkong (sumber; rencang sukaresmi)

- Warna Bolu Tape Singkong

Penentuan mutu suatu bahan pangan pada umumnya tergantung pada warna, karena warna tampil terlebih dahulu (Winarno, 2004). Warna produk pangan adalah salah satu sifat yang terdapat

pada produk pangan. Faktor yang mempengaruhi warna dari produk bolu tape singkong adalah penggunaan gula, telur dan tape singkong. Warna dapat memberikan nilai kesan terhadap daya tarik suatu jenis produk makanan. Selain sebagai faktor yang ikut menentukan mutu, warna juga dapat digunakan sebagai indikator kesegaran atau kematangan. Baik tidaknya cara pencampuran atau pengolahan dapat ditandai dengan adanya warna yang seragam dan merata (Anonim. 2008).

Berdasarkan hasil percobaan pertama, bolu tape singkong memiliki warna kuning yang sedikit lebih cerah. Sedangkan pada percobaan kedua, bolu tape memiliki warna agak ke kuning-kuningan. Hal ini terjadi karena pada percobaan pertama, substitusi telur lebih banyak dibanding pada percobaan kedua. Pada percobaan pertama dengan substitusi telur 8 butir, sedangkan pada percobaan kedua dengan substitusi telur 2 butir.

-Rasa Bolu Tape Singkong

Rasa adalah faktor yang mempengaruhi penerimaan produk pangan. Jika komponen warna dan tekstur baik tetapi konsumen tidak menyukai rasanya maka konsumen tidak akan menerima produk pangan tersebut (Rampengan dkk., 1985). Rasa biasanya ditentukan oleh salah satu zat dominan yang memberikan cita rasa pada produk.

Berdasarkan hasil percobaan pertama, bolu tape singkong dengan substitusi 500 gram tape singkong memiliki rasa yang terlalu masam, karena substitusi tape terlalu banyak, sedangkan bolu tape singkong pada percobaan kedua dengan substitusi 300 gram memiliki rasa yang enak dan manis.

-Tekstur Bolu Tape Singkong

Tekstur memiliki pengaruh penting terhadap produk bolu gulung misalnya dari tingkat kelembutan, keempukan, dan kekerasan, dan sebagainya. Tekstur merupakan sensasi tekanan yang dapat diamati dengan mulut (pada waktu digigit, dikunyah, dan ditelan) ataupun perabaan dengan jari (Kartika, dkk., 1988).

Berdasarkan hasil percobaan, bolu tape singkong pada percobaan pertama dengan substitusi 1 kilogram tepung terigu, dari tekstur cenderung lebih tebal dan sangat padat sehingga menyerupai kue lapis, sedangkan bolu tape pada percobaan kedua dengan substitusi 500 gram tepung terigu dari teksturnya lebih halus sehingga setelah di oven bolu tidak terlalu padat dan kenyal. Hal ini dipengaruhi oleh gluten yang terkandung dalam protein tepung yang memiliki fungsi sebagai pembentuk tekstur yang membuat kue mengembang dan empuk. Selain itu, baking powder, dan bahan baku utama tape singkong juga berpengaruh terhadap tingkat pengembangan bolu tape singkong.

D. Hasil pengembangan tape singkong menjadi produk lokal berdaya jual



Gambar.4. pamphlet pemasaran produk.(sumber; rencang sukaresmi)

Sampai saat ini produk bolu tape singkong terus dikembangkan oleh masyarakat desa Sukaesmi kabupaten cianjur.

SIMPULAN DAN SARAN

Sumber daya lokal merupakan aset berharga bagi desa karena dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Desa Sukaresmi di Kabupaten Cianjur memiliki potensi sumber daya alam yang beragam, seperti pohon alpukat, singkong, kelapa sawit, dan potensi ekonomi melalui usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Untuk mengoptimalkan potensi ini, kami melakukan berbagai kegiatan yang melibatkan masyarakat setempat.

Kami memulai dengan melakukan survei dan wawancara terhadap petani pohon alpukat serta lokasi produksi tape singkong di desa tersebut. Dari kegiatan ini, kami mendapatkan gambaran menyeluruh tentang tantangan dan peluang yang dihadapi oleh para petani dan pengusaha lokal. Hasil survei menunjukkan bahwa pohon alpukat dan singkong memiliki potensi besar untuk dikembangkan lebih lanjut sebagai komoditas unggulan desa. (nastain, 2017) (nastain, 2017).

Selanjutnya, kami melakukan sosialisasi pembuatan Nomor Induk Berusaha (NIB) kepada salah satu UMKM di desa. Sosialisasi ini bertujuan untuk membantu UMKM tersebut dalam mendapatkan legalitas usaha yang diperlukan untuk mengakses berbagai bentuk bantuan dan fasilitas dari pemerintah, serta memperluas jangkauan pasar mereka. Dalam kegiatan ini, kami juga memberikan saran terkait strategi digital marketing untuk meningkatkan promosi dan penjualan produk-produk lokal.

Proses pengembangan pangan lokal kemudian dilakukan dengan membuat bolu tape singkong dari bahan pangan lokal. Kami memilih singkong karena ketersediaannya yang melimpah dan potensinya untuk diolah menjadi berbagai produk makanan bernilai tambah. Pembuatan bolu tape singkong ini diharapkan dapat menjadi produk unggulan yang mampu menarik minat konsumen, baik di dalam maupun luar desa.

Tujuan utama dari semua kegiatan ini adalah untuk meningkatkan perekonomian masyarakat melalui pengolahan singkong menjadi berbagai macam olahan, termasuk bolu tape singkong. Dengan diversifikasi produk, diharapkan nilai jual singkong dapat meningkat dan memberikan dampak positif bagi kesejahteraan petani dan pengusaha lokal. Selain itu, pengembangan produk pangan lokal juga berkontribusi pada pelestarian budaya dan tradisi kuliner daerah yang kaya akan cita rasa dan keanekaragaman.

Secara keseluruhan, pemanfaatan sumber daya lokal di Desa Sukaresmi memerlukan pendekatan yang terintegrasi dan berkelanjutan. Dukungan dari berbagai pihak, termasuk pemerintah, akademisi, dan sektor swasta, sangat penting untuk memastikan bahwa potensi yang ada dapat dikembangkan secara optimal dan memberikan manfaat maksimal bagi seluruh masyarakat desa.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih dan apresiasi yang sebesar-besarnya kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunianya sehingga tersusunlah artikel ilmiah ini. Tidak lupa pula ucapan terima kasih kepada Dosen Pembimbing Lapangan yang selalu membimbing dan mengarahkan Kelompok KKN Desa Sukaresmi sehingga Kelompok KKN Desa Sukaresmi mampu berada pada tahap ini. Terimakasih juga kepada Desa Sukaresmi telah mengizinkan diadakannya KKN ini dan memfasilitasi, memberikan dukungan baik moral maupun material kepada kami selama kegiatan berlangsung.

DAFTAR RUJUKAN

- Anonim. (2008). Budi daya/ Pembuatan.
- Dwiartama, A. (2024). Gerakan Pangan Lokal untuk Kedaulatan Pangan. katadata.co.id.
- Farah Husniar, T. R. (2023). Strategi Pengembangan Produk Baru Sebagai Upaya Dalam Meningkatkan Daya Saing Perusahaan. *Jurnal Riset Manajemen Dan Akuntansi*.
- Fauzi, U. I. (2021). Pengaruh Branding Dan Digital Marketing Terhadap Keputusan Pemilihan Wedding Organizer Syariah. *Youth & Islamic Economic Journal*.
- ikrimah, a. n. (2024). Pangan Lokal Kaya Gizi, Kenali Jenis dan Inovasinya yang Menggugah Selera. *good news from indonesia*.

- Kaplale, R. R. (2024). KETAHANAN PANGAN BERBASIS PRODUK SAGU DAN UMBI-UMBIAN.
- Kartika B, d. (1988). pedoman uji indrawi, PAU pangan dan gizi universitas gadjah mada. yogyakarta.
- Maghfiroh, T. W. (2018). Strategi Pengembangan Produk Untuk Meningkatkan Daya Saing Produksi (Studi Pada Tape "Wangi Prima Rasa" Di Binakal Bondowoso). Jurnal Kajian Ekonomi dan Perbankan.
- Nastain, m. (2017). BRANDING DAN EKSISTENSI PRODUK (KAJIAN TEORITIK KONSEP BRANDING DAN TANTANGAN EKSISTENSI PRODUK).
- Rampengan, V. P. (1985). Dasar-dasar Pengawasan Mutu Pangan. Badan Kerja Sama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur, Ujung Pandang.
- Trisnawati, E. S. (2020). potensi pangan local indonesia. bogor: Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi Pertanian.